



PAULIG
PRO

Atraskite savo padažo skonį

PAPRASTI RECEPTAI, PAGAL KURIUOS PARUOŠTAIS PATIEKALAIS PALEPINSITE SAVO SVEČIUS

**Padažai su daržovėmis
visiems poreikiams**

Patiekite iškart

Susikurkite savo derinį

Naudokite ruošdami maistą

PAULIG ir SANTA MARIA yra PAULIG PRO dalis, padedanti profesionalams kurti įvairiapusį, tvarų ir sėkmingą verslą.



Esama situacija

Puikiam padažui reikia rimtų kulinarijų įgūdžių

Puikiam padažui paruošti nuo nulio reikia rimtų kulinarijų įgūdžių. Kadangi šių įgūdžių gali pririnkti kitur, praverčia patikimas sprendimas.

Padažo gaminimas nuo nulio atima daug laiko

Be to, padažo gaminimas nuo nulio yra daug laiko reikalaujantis maisto gamintojo etapas. Ypač šiomis dienomis tikriausiai norisi greitesnių sprendimų, o ne papildomo darbo.

Padažai turi atitikti daug svečių pageidavimų

Turite būti sumanūs, kad jūsų patiekiami padažai atitiktų įvairius pageidavimus, kurių gali turėti svečiai – nuo tam tikrų produktų netoleravimo iki sveikos mitybos.

Su kiekvienu patiekalu patiekti skirtingą padažą yra brangu

Dažnai patiekalai patiekiami su padažais, tačiau kiekvienam patiekalui patiekti visiškai skirtingus padažus yra brangu. Naudodami tą patį padažą keliems valgiaraščių patiekalams, nesunkiai pasieksite didesnio savo virtuvės efektyvumo.

Tiesiog išradingesnis padažas

Su gabaliukais

Vientisos konsistencijos



Salsa keičia žaidimo taisykles

Mėgaukitės salsos skoniu, patogumu naudoti ir dideliu universalumu.

- Plačiai panaudojamas daržovių padažas.
- Be kiaušinių, pieno produktų, gliitimo ir pridėtinio cukraus.
- Paruoštas patiekti arba pritaikyti pagal savo poreikius.
- Puikiai tinka ne tik meksikietiškos virtuvės patiekalams.



Salsa tinka bet kuriuo paros metu

Su salsa pagardinkite sveiką maistą, sočius patiekalus ar bet kokius užkandžius.

- PIETŪS.** Daugiau įspūdžių, bet taip pat sveika.
- VAKARIENĖ.** Suteikia gundančio skonio ir gaivos.
- UŽKANDĖLĖS.** Paprastoms užkandėlėms suteikia spalvų ir tekstūros.
- UŽKANDŽIAI.** Užtikrina skonio grynumą ir pagerina užkandžiavimo patirtį.



Salsa tinka visiems

Pasinaudokite galimybe įtikti kiekvienam svečiui – kaip pagrindą naudokite tą pačią salsą.

- AŠ – VEGANAS**
Patiekite salsą vietoj padažų, kurių sudėtyje yra pieno.
- AŠ VENGIU CUKRAUS**
Saldžius padažus pakeiskite salsa.
- AŠ SKAIČIUOJU KALORIJAS**
Majonezo padažus pakeiskite salsa.
- ESU ALERGIŠKAS**
Naudokite salsą patiekalams be alergenų pagardinti.

Visas salsos asortimentas

Raskite reikiamas skonio natas

Firminės salsos

✓ Paruoštos patiekti kaip užpilas ar pagardas

Padažas Salsa Roja



Padažas Salsa Roja

Išskirtinis salsos pagardas su raudonomis paprikomis, pasižymintis puikiai subalansuotu saldžiarūgščiu skoniu.



Padažas Salsa Verde

Sodri švelnaus daržovių skonio, išraiškingo žaliųjų citrinų aromato ir subtilaus kartumo žaliųjų pomidorų salsa.



Padažas Salsa Rio Grande

Aromatinga rūgštaus, ryškaus česnakų ir sodraus umamio skonio salsa.

Pagrindinės salsos

✓ Paruoštos patiekti kaip užpilas arba pagardas
✓ Puikus gaminamo maisto ingredientas
✓ Tinkamas pagrindas jūsų pasirinktoms salsoms ruošti

Padažas Smooth Salsa



Švelnus Taco padažas

Prinokusių pomidorų saldumo ir juntamo kumino prieskonio klasikinė salsa.



Padažas Chunky Salsa

Sodraus skonio salsa su daržovių gabaliukais, pagardinta saldžiais pomidorais ir aitriosiomis paprikomis.

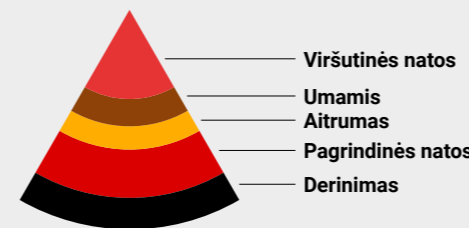


Padažas Smooth Salsa

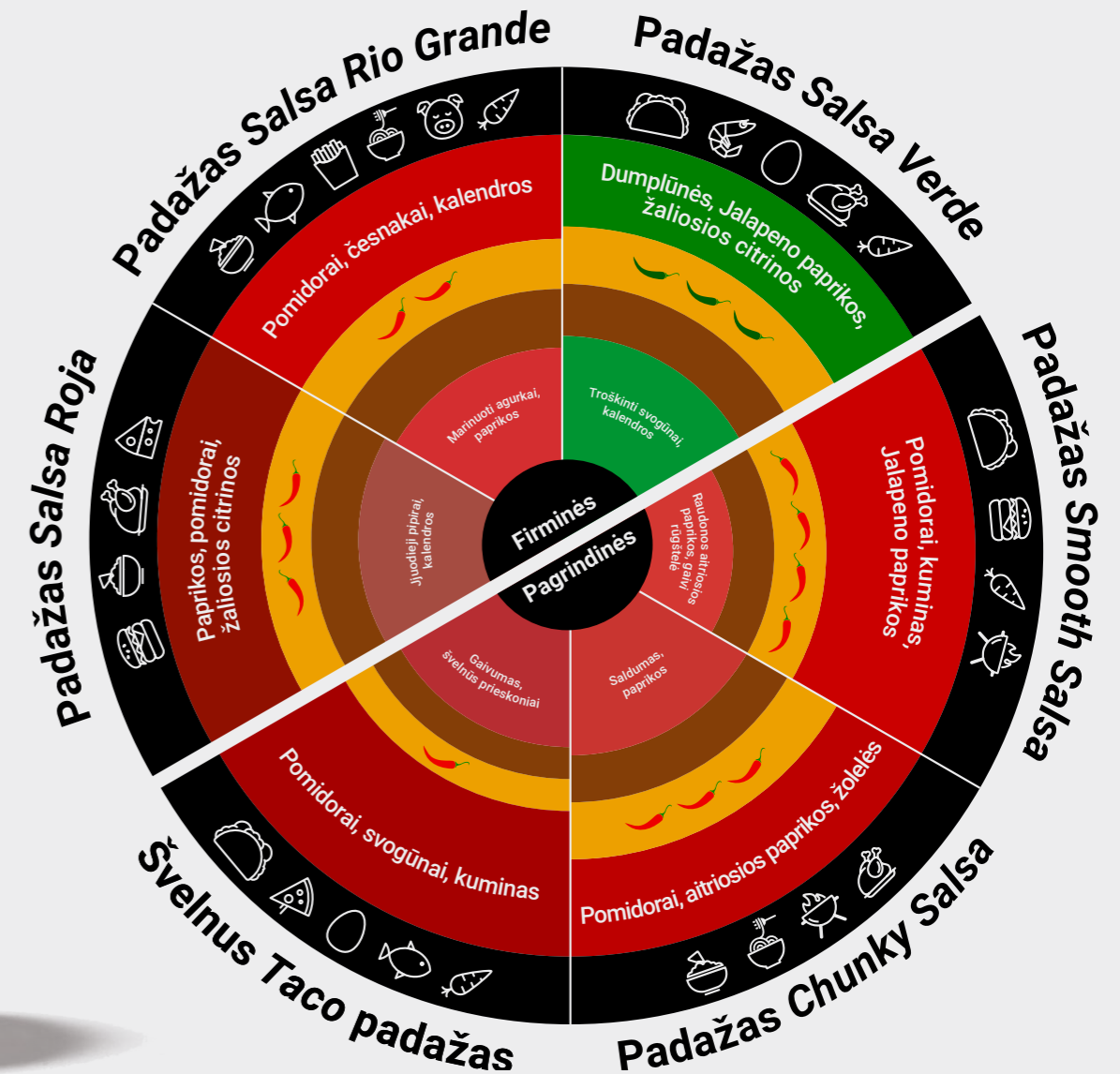
Vientisos konsistencijos malonaus aitriųjų paprikų aštrumo, gaivios rūgštelės ir raudonėlio prieskonio salsa.

Paragaukite salsų iš mūsų asortimento

Skonių rate parodyta, kaip SANTA MARIA salsos skiriasi ir papildo viena kitos skonį. Jis padės atrasti tinkamą salsą kiekvienam menui patiekalui ir įkvėps ieškoti, kaip bet kurį iš šių produktų paversti jūsų firminiu padažu.



Padažas Salsa Verde



Mūsų salsa Jūsų tobulas padažas

Vieno gurkšnio gaspačas

#1 Patiekite iškart

Suteikite patiekalui papildomo skonio tiesiog patiekdami salsą kaip užpilą arba pagardą.

Rekomenduojami produktai



Avinžirnių paplotėliai



Traškios encilados



Morkų ir imbierų sriuba

#2 Naudokite gamindami

Galvokite apie salsą kaip apie sultingą prieskonių mišinį, kuris patiekalams suteikia išbaigtą skonį.

Rekomenduojami produktai



Kepta feta



Aitriųjų paprikų dubenėlis



Sloppy Jose mėsainis

#3 Kurkite naujus derinius

Kurdami firminius padažus, naudokite mūsų salsą kaip pagrindą.

Rekomenduojami produktai



Česnakų ir svogūnų salsa



0,5 g druskos
25 g smulkinto česnako
70 g cukraus
50 g smulkiai supjaustytų
laiskinių česnakų
100 g sviesto
3 plonais griežinėliais
supjaustytų svogūnų
200 ml vandens
500 ml padažo CHUNKY SALSĄ



Kaubojiškas sviesto pagardas



0,5 g TELLICHERRY juodųjų pipirų
0,5 g kajeno paprikų
25 g Dižono garstyčių
25 g BBQ prieskonių mišinio
CHIMICHURRI
50 ml vandens
75 g sviesto
75 ml padažo CHUNKY SALSĄ
200 ml majonezo



Pomidorų užpilas



0,5 g TELLICHERRY juodųjų pipirų
2 g itališkų salotų prieskonių
50 ml vandens
50 ml acto
100 ml alyvuogių aliejaus
200 ml padažo SMOOTH SALSĄ



Choron padažas



200 ml padažo CHUNKY SALSĄ
350 ml iš anksto paruošto
BÉARNAISE padažo



Juodųjų česnakų salsa



1 g česnakų granulių
1,5 g rūkytos paprikos
200 ml BBQ padažo
SMOKY HICKORY
500 ml padažo CHUNKY SALSĄ



Cajun salsos pagardas



0,5 g kajeno paprikų
3 g mangų ir aitriųjų paprikų
prieskonių mišinio
50 ml PIRI PIRI padažo
75 ml padažo CHUNKY SALSĄ
200 ml kreminio sūrio



Vos vienas žingsnis iki naujo salsos derinio



+1

Sriracha salsa

Gaukite tai, kas geriausia – įpilkite SRIRACHA aitriųjų paprikų padažo. Patiekite kaip TEX MEX patiekalų pagardą, įdarą ar mirkomąjį padažą.



Čipotlės salsa

Nėra dūmų be ugnies. Su čipotlės aitriosiomis paprikomis paruošite dūmo skonio padažą, kuris puikiai dera su ant grotelių kepta mėsa, žuvisi ar daržovėmis.



Mangų ir aitriųjų paprikų pagardas

Įberkite SANTA MARIA mangų ir aitriųjų paprikų prieskonių mišinį. Patiekite kaip indiško stiliaus užkandėlių ir užkandžių, pavyzdžiui, papadamų, mirkomąjį padažą.



Killer burger pagardas



0,5 g kajeno paprikų
75 ml amerikietiško stiliaus
BBQ padažo
150 ml padažo CHUNKY SALSĄ
200 ml majonezo



Apelsininis čipotlės kečupas



50 ml čipotlės pastos
50 ml apelsinų sulčių
400 ml padažo CHUNKY SALSĄ



Aštri Ko-Mex salsa



25 g skrudintų sezamo sėklų
25 g korejetiškos GU JIANG pastos
30 g rudojo cukraus
40 ml japoniškos sojos
400 ml padažo SMOOTH salsa





PAULIG
PRO

**NORITE GAUTI
DAUGIAU INFORMACIJOS?
SUSISIEKITE SU MUMIS**

UAB PAULIG LIETUVA
Ukmergės g. 369A
LT-12142 Vilnius, Lietuva
Tel. +370 5 230 0900
el. paštas info@santamaria.lt

www.pauligpro.com/lt

PAULIG ir SANTA MARIA yra PAULIG PRO dalis, padedanti profesionalams kurti įvairiapusį, tvarų ir sėkmingą verslą.

